

## IZAKAYA MITTAGSTISCH

12:00 – 14:30

PREISWERT – REICHHALTIG – LECKER – KLASSISCH JAPANISCH

### SUSHI – SETS

Wahlweise auch mit unserem Buffet - zzgl. 4,00

<b>VEGANES SUSHI SET</b>	<b>glutenfrei</b>	<b>8,00</b>
6 Stück Uramaki (Grüne Rolle oder Mango-Avocado Rolle) 6 Stück Maki gemischt (Gurke, Avokado)		
<b>SUSHI SET mit FISCH</b>	<b>glutenfrei</b>	<b>10,00</b>
6 Stück Uramaki (California Rolle oder Frischkäse) 6 Stück Maki gemischt (Lachs Maki, Avokado Maki)		
<b>GROSSES SUSHI SET</b>	<b>glutenfrei</b>	<b>16,00</b>
<b>“Sake Moriawase” – gemischtes Lachs Set</b> 6 Stück Uramaki mit Lachs 6 Stück Lachs Maki 3 Lachs Nigiri		

### MITTAGS DESSERT À LA CARTE 2,50

*Nur in Kombination mit Sushi Set oder Bento Box bis 14:30*

## JAPANISCHE BENTO BOX

Wahlweise auch mit unserem Buffet – zzgl. 4,00

<b>BENTO BOX des TAGES - VEGAN</b>	<b>8,00</b>
Klassische japanische Bento Box gefüllt mit vielen kleinen veganen, hausgemachten Zutaten. *	
<b>BENTO BOX des TAGES – Fleisch oder Fisch</b>	<b>10,00</b>
Klassische japanische Bento Box gefüllt mit vielen kleinen hausgemachten Zutaten. Gemischt vegetarisch und Fleisch oder Fisch, jeden Tag anders.*	

*\* Einige Zutaten in der Bento Box enthalten Sojasauce mit Weizen oder sind weizenhaltig. Falls Sie eine glutenfreie Bento Box vorbestellen möchten, bitten wir Sie um eine telefonische oder persönliche Anfrage in der Woche vorab.*

### WAS IST EINE BENTO

Ob in der Schule, in Firmen oder im Zug – Japan ohne Bento ist kaum vorstellbar. Eine richtige japanische Bento Box muss bunte, vielfältige und idealerweise gesunde Zutaten enthalten. Denn es geht um eine ausgewogene Ernährung mit vielen Vitaminen und gesunden Nährstoffen.

In unserer Tages - Bento finden Sie zum Beispiel: japanischen Kartoffelsalat, Lotuswurzel, Algensalat, Tofu, Glasnudeln, Tempura, frisch blanchierte Gemüse, Onigiri oder weitere Dinge ... Jeden Tag anders. Unsere Fisch/Fleisch Bento Box enthält zusätzlich zu veganen/vegetarischen Zutaten noch eine Fleisch oder Fisch Zutat.

### BUFFET DES TAGES 4,00

*Nur in Kombination mit Sushi Set oder Bento Box bis 14:30*

Reis	◆	Misosuppe und/oder Tages Suppe
Salate	◆	Tsukemono

Inklusive **EIN** Dessert aus der Dessert Vitrine

# WOCHENKARTE

12 € pro Tages Gericht  
Alle Angebote nur bis 14:30

**Am Dienstag – Mittwoch und Freitag** servieren wir Ihnen das Tagesgericht à la carte ohne Reis. Sie können sich am Buffet selbst bedienen. Reis, Miso-Suppe, Salate stehen bereit. Unsere Desserts des Tages finden Sie in unserer Dessertvitrine.

Jeden Donnerstag servieren wir ein anderes Donburi – eine japanische Reisschale – an diesem Tag besteht das Buffet nur aus Misosuppe und Salaten.

**EIN Dessert** ist im Preis vom Tagesgericht mit inbegriffen.

**Jedes weitere Mittags-Dessert 2,50**

## Wochenkarte: Dienstag 14.Mai – Freitag 17. Mai

TAG	TAGESGERICHT	BESCHREIBUNG	ALLERGENE - ZUTATEN
Dienstag, 14. Mai	SAKANA FURAI	Ausgebackener Fisch des Tages (z.b. Lachs, Hokifilet, Scholle, Kabeljau) in Panko paniert. Mit hausgemachtem Dip	Weizen, Soja
Mittwoch, 15. Mai	KARÉ RAISU	Japanisches Gulasch mit hausgemachtem japanischem Curry – mit Rindfleisch	Weizen, Sojasauce, Worcester Sauce mit Sellerie
Donnerstag, 16. Mai	KATSUDON	Reisschale mit Schweineschnitzel, in einer würzigen Sauce mit Ei – eines der populärsten Donburi	Sojasauce mit Weizen
Freitag, 17. Mai	KARA AGE	Hühnerstücke aus der ausgebeinten Keule, frittiert	Glutenfreie Sojasauce

## Wochenkarte: Dienstag 21.Mai – Freitag 24. Mai

TAG	TAGESGERICHT	BESCHREIBUNG	ALLERGENE - ZUTATEN
Dienstag, 21. Mai	SAKE NANBAN	Lachs Stücke, in würziger Nanban Sauce glasiert	Glutenfreie Sojasauce
Mittwoch, 22. Mai	SHOUGAYAKI	Schweinefleisch mit Ingwer	Sojasauce mit Weizen
Donnerstag, 23. Mai	OYAKODON	„Mutter-Kind“ Reisschale mit Huhn und gestocktem Ei	Sojasauce mit Weizen
Freitag, 24. Mai	TONKATSU	Großes Schweineschnitzel japanische Art. In Panko paniert, serviert mit hausgemachter Tonkatsu Sauce	Weizen, Sojasauce, Worcester Sauce mit Sellerie

## Woche 3: Dienstag 28.Mai – Freitag 31. Mai

TAG	TAGESGERICHT	BESCHREIBUNG	ALLERGENE - ZUTATEN
Dienstag, 28. Mai	YAKISOBA MIT SCHWEINEFLEISCH	Dünne Nudeln aus der Pfanne mit Yakisoba Sauce und rotem Ingwer	Weizen, Sojasauce, Worcester Sauce mit Sellerie
Mittwoch, 29. Mai	GYUNIKU UDON	Udon Suppe mit Rindfleisch	Weizen, Sojasauce
Donnerstag, 30. Mai	TENDON	Reisschale mit Tempura Gemüse	Weizen
Freitag, 31. Mai	CHICKEN KATSU	Hühnerbrust, in Panko paniert, serviert mit hausgemachter Sauce	Weizen, Sojasauce Worcester Sauce mit Sellerie

**SELBSTVERSTÄNDLICH** sind bei uns alle Speisen ohne Geschmacksverstärker.

Sollten Sie Allergien haben, teilen Sie uns dies bitte vorab mit.